

Código: 2711004100

Artículo: BAYO Arroz bomba 1 kg



<https://www.gallinablanca.es/>



<https://www.facebook.com/gallinablanca>



<https://www.youtube.com/user/RecetasGallinaBlanca>



<https://plus.google.com/+gallinablanca>



<https://www.gallinablanca.es/contacto/>



<https://twitter.com/gallinablanca>



<https://www.pinterest.es/gallinablanca/>



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Arroz bomba 1 kg. Categoría extra.

Grano medio y perlado de color blanco uniforme.

Producto procedente de romper el grano cáscara, descascarillado, blanqueado, pulido, clasificado y envasado.

Tiempo de cocción: 15 min. para arroces caldosos y 18 min. para arroces secos.

Tiene la capacidad de absorber grandes cantidades de agua sin pasarse. Siempre queda suelto, tierno y suave al paladar.



Características:

Originario del Delta del Ebro, el arroz bomba es un claro referente de la cocina mediterránea y el más utilizado en el Levante español.

Se caracteriza por ser menos adherible al fondo de los recipientes de cocción (se debe al contenido de un tercio de amilosa).

Una vez superado el tiempo de cocción no se rompe, sino que se abomba -de ahí su nombre- y se arruga un poco.



Presentación en bares y restaurantes:

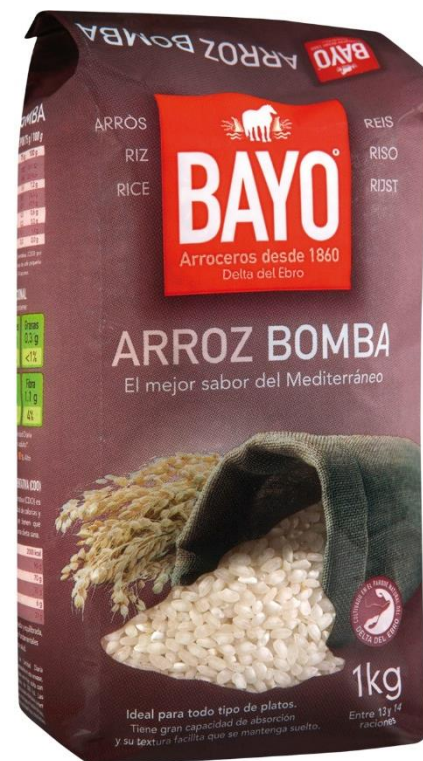


Arroz con cordero

Es el arroz más recomendado para la preparación de platos de alta cocina.

La gran capacidad de absorción de sus granos cortos y redondeados permite incorporar plenamente el sabor de los ingredientes.

Es uno de más recomendados para elaborar **paellas y arroces caldosos**.



Su gran capacidad de absorción y su textura, hacen que sea uno de los arroces más apreciados por los cocineros.

Este tipo de arroz requiere una mayor cantidad de agua, hasta el punto de duplicar su volumen.



Fuentes: <https://www.gallinablanca.es/> - <https://www.arrossaires.com/> - <https://www.directoalpaladar.com/>